

Уважаемые читатели!



С введением в действие технических регламентов Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» остро встала проблема разработки межгосударственных стандартов на продуктивных животных и получаемые от них продукты убоя. В настоящее время уже действует ряд стандартов, а многие разрабатываются или вскоре будут введены в действие. Производителям и мясопереработчикам необходимо учитывать, что в некоторых недавно принятых и планирующихся к принятию стандартах есть значительные отличия от существующей системы оценки и классификации, узнать о которых вы сможете в статье И.В. Козырева и Т.М. Миттельштейн.

Сегодня в условиях импортозамещения развитие сектора убоя и переработки входит в число приоритетных направлений для государственной поддержки. Чтобы полностью обеспечить все потребности мясопереработки, необходимо не только сырье, которого по-прежнему не хватает, но и модернизация действующих и строительство новых предприятий по убою и глубокой переработке скота. Аналитическая статья А.В. Яшкина посвящена этим вопросам.

Кроме того, в этом тематическом выпуске журнала вы найдете нужные и важные сведения о всей производственной цепи убоя и первичной переработки крупного рогатого скота, а также о порядке проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и субпродуктов на всех стадиях технологического процесса.

Новогодние праздники закончились, а вот год под знаком овцы продолжается. О селекции пород овец в Германии и генетических сокровищах немецкого овцеводства вы прочитаете в зарубежном обзоре нашего постоянного автора Риммы Давыдовой.

В конце 2014 г. состоялся ряд важных для отрасли конференций, в центре внимания которых – рассмотрение актуальных проблем, стоящих перед мясной отраслью. Участники смогли прослушать интересные и очень актуальные доклады, о содержании которых вы сможете узнать в нашей рубрике «Событие».

И не пропустите старт делового сезона на продовольственном рынке – выставку продуктов питания, напитков и сырья для их производства «Продэкспо-2015»!

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 2 (146), ФЕВРАЛЬ 2015

Свидетельство о регистрации
ПИ № ФС77-26163 от 09.11.2006
ISSN 2308-2941

Учредитель
ЗАО «Отраслевые ведомости»

Издатель
ООО «Агентство подписки
и продвижения «Алеф Принт»

Редакционный совет

В. Г. Волик,
В. В. Гушин,
М. Б. Данилов,
Ю. Г. Костенко,
В. Б. Крылова,
А. П. Нечаев,
С. И. Постников,
А. В. Устинова,
Р. Ю. Давыдова

Главный редактор

Ирина Глазкова, к.т.н.
E-mail: nvu@vedomost.ru

Выпускающий редактор

Елена Беккер-Сверчкова
E-mail: bekker@vedomost.ru

Дизайн и верстка

Александра Балашова

Ответственный секретарь

Елена Розанова

Корректор

Ольга Абизова

Реклама

Прямая линия: (499) 265-50-35

Руководитель группы продаж

Наталья Ельцова
E-mail: eltsova@vedomost.ru

Менеджер

Наталья Румянцова
Тел.: (499) 267-40-10 (доб. 202)
E-mail: RN@vedomost.ru

Подписка в редакции

Тел.: (499) 277-11-12,
8-800-200-111-2 (бесплатный)

Менеджеры:

Дарья Курникова
E-mail: podpiska@vedomost.ru
Эвелина Беседина
E-mail: magazine@vedomost.ru

Подписка по каталогам:

«Роспечать» – 80896
«Пресса России» – 15540

Подписка за рубежом и в СНГ

в ООО «Информнаука»
Тел.: (495) 787-38-73
E-mail: alfirmov@viniti.ru
www.informnauka.com

Адрес редакции

105066, г. Москва,
Токмаков пер., д. 15, стр. 2,
www.meatbranch.com

По всем вопросам обращаться

по тел.: (495) 989-51-59,
(499) 267-03-80,
(499) 267-38-22

© ЗАО «Отраслевые ведомости», 2015

Отпечатано в типографии
ООО «Принт Сервис»

Тираж 4000 экз.
Подписано в печать 27.01.2015

В журнале использованы
фото www.depositphotos.com

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных объявлений. Статьи, помеченные «Б», публикуются на правах рекламы. Рукописи не рецензируются и не возвращаются. Любое использование материалов допускается только с письменного разрешения редакции. Мнение редакции может не совпадать с точкой зрения авторов.

Читайте в этом выпуске:

АКТУАЛЬНОЕ ИНТЕРВЬЮ

- 5** Упаковочная отрасль России сегодня

СТАНДАРТИЗАЦИЯ

- 8** Межгосударственные и национальные стандарты на продуктивных животных и продукты убоя

АНАЛИТИЧЕСКИЙ ОБЗОР

- 12** Сырьевая база и рынок оборудования для убоя и первичной переработки скота

ТЕХНОЛОГИЯ

- 17** Производственные основы первичной переработки крупного рогатого скота

ИТ-ТЕХНОЛОГИИ

- 24** Комплексная автоматизация убоя и первичной переработки
32 Управление рентабельностью готовой продукции с помощью «ИС:Мясокомбинат»

ЛОГИСТИКА

- 26** Инновационная система MultiDeck-C – новое решение завода CHEREAU

ОБОРУДОВАНИЕ

- 28** Бразильское производство Fabrica de Embutidos Borrussia выбирает MULTIVAC
46 Wipasz запустила одну из крупнейших птицефабрик в Европе

БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО

- 30** Применение природных консервирующих добавок в технологии мясных продуктов
36 Смазочные материалы CASSIDA для мясоперерабатывающей промышленности

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 35** Трансглютаминаза BioBond TG EB-3 – эффективно и экономично

ЗАРУБЕЖНЫЙ ОБЗОР

- 38** Генетические сокровища немецкого овцеводства

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

- 48** Применение УФ-оборудования для обеззараживания воздушной среды и поверхностей помещений

СОБЫТИЕ

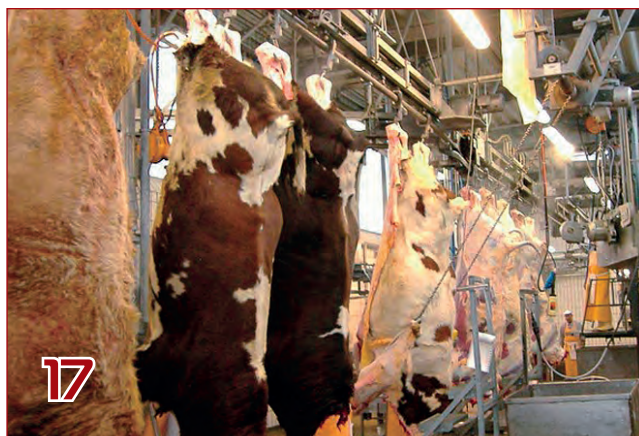
- 51** Международная конференция «Свиноводство-2014»
54 Теория и практика управления пищевыми технологиями
57 Мясо и мясопродукты в Японии: тенденции технологий и исследований

НАУКА – ПРОИЗВОДСТВУ

- 61** Инновационные технологии производства мясных продуктов: мифы и реальность

ИСТОРИЯ ОТРАСЛИ

- 63** Эволюция мясной технологии на Руси



17 Производственные основы первичной переработки крупного рогатого скота



38 Генетические сокровища немецкого овцеводства